Œnobois

Gamme Lamothe-Abiet

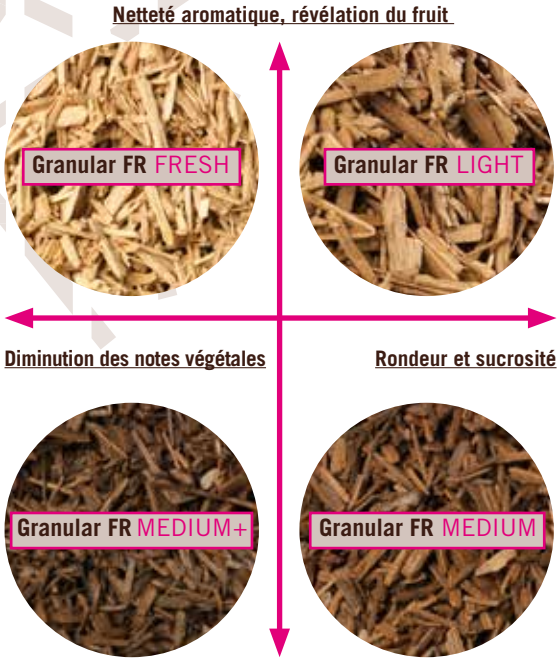
Granular FR

Granular de chêne Français de la variété Quercus Robur ou Quercus Sessiliflora. Le chêne utilisé est sélectionné par nos experts et vieilli 24 mois minimum sur parc à l'air libre. Selon le niveau de chauffe appliqué, la torréfaction révèle une palette aromatique vaste, allant des notes discrètes d'épices aux notes plus empyreumatiques, et révélant des saveurs sucrées et vanillées.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> **Les granulars FR** s'utilisent au cours des fermentations alcooliques, sur vins blancs rouges et rosés. Ils permettent d'améliorer le profil organoleptique des vins de façon significative, en jouant sur les interactions microorganismes - bois.
Nez : diminution du caractère végétal, amélioration de la netteté aromatique et révélation du fruit.
Bouche : renforcement du volume en bouche, gain en structure et en longueur.
> Selon le niveau de chauffe choisi, on peut obtenir des notes plus ou moins boisées, qui participent à la complexité du profil du vin désiré. Sur moût rouges, les **granulars FR** participent aussi au maintien d'une couleur plus intense au cours du vieillissement.
> Les **granulars FR** peuvent s'utiliser aussi en fin d'élevage pour la préparation des vins rouges à la mise en bouteille. Suivre rigoureusement les recommandations de votre œnologue conseil pour cette mise en place spécifique.

LES PRODUITS


Netteté aromatique, révélation du fruit
Granular FR FRESH
Granular FR LIGHT
Diminution des notes végétales
Rondeur et sucrosité
Granular FR MEDIUM+
Granular FR MEDIUM
Contribution à la complexité aromatique, longueur en finale

DOSE D'EMPLOI

Le dosage dépend de l'objectif produit recherché.
Vins blancs et rosés : doses moyennes de 0,5 à 2 g/L.
Vins rouges : doses moyennes de 1 à 4 g/L.

MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

> **En fermentation alcoolique phase solide :** répartir les granulars dans la cuve au cours du remplissage de la cuve pour favoriser au mieux l'action du produit.
> **En fermentation alcoolique phase liquide :** il est recommandé d'utiliser le produit en sacs infusion, par immersion directe dans le moût à traiter.
Temps de contact : action très rapide : de quelques jours à 2 semaines selon l'avancée des fermentations.

> **En élevage ou fermentation malolactique :** il est recommandé d'utiliser le produit en sacs infusion et de brasser le vin au cours des jours de contact pour favoriser l'extraction et l'homogénéisation du résultat. Ces brassages peuvent être couplés à des apports d'oxygène.
Temps de contact : action très rapide : de 1 à 2 semaines, en fonction de la dégustation des vins et du résultat souhaité.

CONDITIONNEMENT

> Sac de 18 kg.
> Disponible aussi, sur demande, en sacs de 18kg contenant 3 filets infusion de 6 kg chacun.

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement clos dans un endroit tempéré et sec, à l'abri de la lumière et à l'écart de produits chimiques (fongicides, pesticides, produits de nettoyage…), de produits à base de chlore, de produits de traitement des bois et de bois traités.

SR 24/08/12

Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92